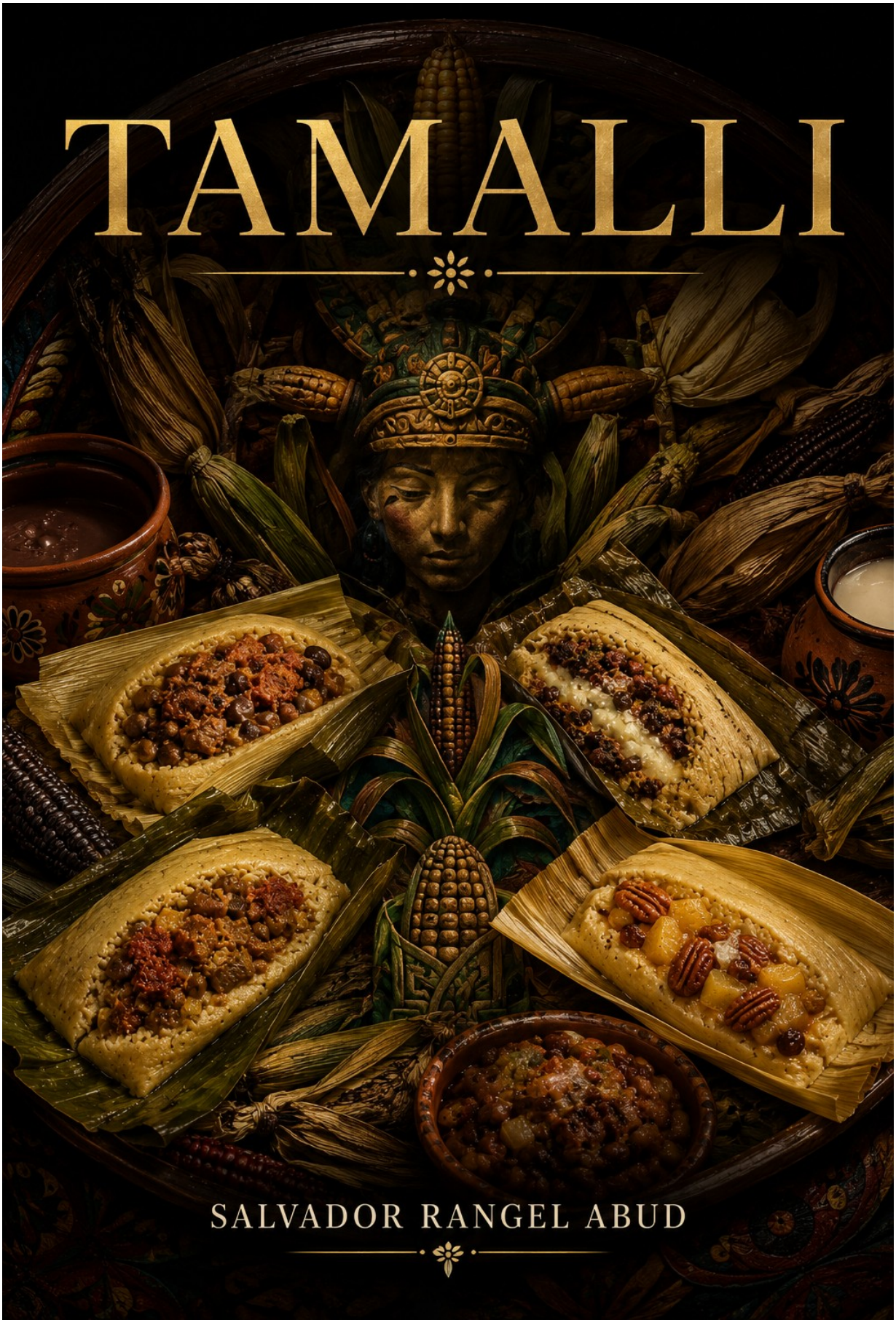
TAMALLI
SALVADOR RANGEL ABUD

TAMALLI — Tamales de Autor ®
Salvador Rangel Abud

SINOPSIS

Un recetario de autor construido alrededor del platillo más antiguo, más universal y más profundamente mexicano: el tamal. Once versiones —seis saladas y cinco dulces— recorren ocho mil años de historia culinaria mesoamericana desde el Zacahuil Horneado Macuiltépetl hasta el Tamalli de Cajeta y Piñón, pasando por la barbacoa roja de borrego, los frijoles charros, el ganache bicolor de chocolate de Tabasco y la compota de fresas con licor de café. Cada versión dialoga con la tradición sin convertirse en prisión de ella: son tamales de autor que escuchan la voz profunda del maíz mexicano y la llevan a la mesa con técnica, equilibrio y conciencia histórica. Cuarto volumen de la colección gastronómica de Salvador Rangel Abud, que completa la serie iniciada con *Cocina Veracruzana de Autor ®*, *Las Recetas de las Abuelas ®* y *La Fusión de los Dos Mares ®*.

ADVERTENCIA DE CONTENIDO

Este libro contiene recetas con productos de origen animal incluyendo cerdo, borrego, aves y lácteos. Varias preparaciones emplean alcohol en rellenos y masas: ron, rompope, cerveza oscura y aguardiente de caña. Algunas versiones requieren cocción prolongada en horno de ladrillo u hoyo tradicional. El Zacahuil Horneado Macuiltépetl está diseñado para servirse en reuniones de doce a quince personas y no es apto para cocina individual. Se recomienda precaución en el manejo de vaporeras y aceites calientes.

SOBRE EL AUTOR

Salvador Rangel Abud es médico cirujano, especialista en salud pública, maestro en administración de hospitales y doctorando en ciencias, además de escritor aficionado. Ha publicado más de doscientas dos novelas. Radicado en Xalapa, Veracruz, su obra literaria transita entre la historia, la política y la identidad cultural mexicana. Contacto: wrangel.1352@gmail.com

---

DETALLES DE PUBLICACIÓN

Título: TAMALLI — Tamales de Autor ®

Subtítulo: Cuarto volumen de la colección gastronómica de Salvador Rangel Abud

Autor: Salvador Rangel Abud

Género: Recetario de autor / Gastronomía mexicana contemporánea / Cocina de autor

Región: Veracruz y México

Número de versiones: 11

Idioma: Español

Licencia: CC BY-NC-ND 4.0

NOTA DEL AUTOR

Este libro nació de la convicción de que el tamal mexicano todavía tiene territorios por conquistar. No como experimento ni como provocación, sino como consecuencia natural de una tradición que lleva ocho mil años transformándose sin rendirse. Las once versiones aquí reunidas no pretenden sustituir al tamal popular ni a las recetas de las abuelas. Pretenden demostrar que la cocina de autor y la memoria mesoamericana pueden coexistir dentro de la misma hoja, bajo el mismo vapor, sobre la misma mesa.

LICENCIA

Esta obra se publica bajo la licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivadas 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0). Queda prohibida su reproducción total o parcial con fines comerciales o la creación de obras derivadas sin autorización expresa del autor.

PALABRAS CLAVE

Tamal · tamalli · cocina mexicana · gastronomía de autor · maíz nixtamalizado · zacahuil · barbacoa · pipián · frijoles charros · chocolate de Tabasco · cajeta · rompope · vainilla de Papantla · cocina conventual novohispana · Veracruz · Xalapa

---

TEMAS PRINCIPALES

El tamal como civilización alimentaria · Ocho mil años de historia culinaria mesoamericana · La nixtamalización como revolución intelectual · Mestizaje culinario y conquista · Cocina de autor al servicio de la tradición · Las masas como fundamento técnico · Tamales salados y dulces: dos universos de una misma identidad · La repostería conventual novohispana dentro del vapor

---

CITAS DESTACADAS

"Antes de que México tuviera nombre, antes de que las montañas fueran atravesadas por caminos de hierro, ya existía el tamal."

"Es memoria envuelta. Es territorio cocido. Es la persistencia de los dioses antiguos sobreviviendo discretamente en la cocina cotidiana de millones de personas."

"El vapor no se apaga. Sigue ahí, dentro de cada hoja, esperando."

COMPARACIONES LITERARIAS

En el ámbito de la gastronomía mexicana de autor, este libro dialoga con *El libro del tamal* de Alicia Gironella De'Angeli y Giorgio De'Angeli por su rigor documental y su amplitud regional; con Ricardo Muñoz Zurita por su voluntad de situar cada receta dentro de su contexto histórico y cultural; y con la obra de Enrique Olvera por su convicción de que la cocina mexicana contemporánea no necesita mirar hacia afuera para encontrar sofisticación. La diferencia es que *TAMALLI* propone versiones de autor sin abandonar jamás la estructura esencial del platillo: masa, relleno, envoltura y vapor.

PREGUNTAS PARA DISCUSIÓN

- ¿En qué medida la nixtamalización puede considerarse una de las revoluciones intelectuales más importantes de la historia humana?
- ¿Qué distingue a una versión de autor de una receta tradicional, y dónde está el límite entre el homenaje y la apropiación?
- ¿Por qué el tamal ha sobrevivido imperios, conquistas y modernizaciones sin perder su identidad esencial?
- ¿Qué papel juegan las hojas de envoltura —totomoxtle, plátano, papatla — en la personalidad final de cada tamal?
- ¿Puede un tamal dulce de ganache bicolor considerarse legítimamente mexicano? ¿Qué lo hace serlo?

CÓMO CITAR

Rangel Abud, Salvador. *TAMALLI — Tamales de Autor ®*. Xalapa, Veracruz: edición del autor, 2026. Licencia CC BY-NC-ND 4.0.

OTRAS OBRAS

Salvador Rangel Abud es autor de más de doscientas dos novelas publicadas. Su colección gastronómica comprende *Cocina Veracruzana de Autor ®*, *Las Recetas de las Abuelas ®* y *La Fusión de los Dos Mares ®*, de los cuales este volumen es la cuarta y más reciente entrega. Entre sus proyectos de narrativa en curso se encuentran *El último rojo del Soviet*, *Una España siempre en llamas*, *Las voces de la razón*, *La sangre del norte*, *La república que pudo haberse sembrado* y *Esto es lo que hicimos de México*.

MENSAJE FINAL

El tamal no necesita que nadie lo reinvente. Solo necesita que alguien lo siga abriendo sobre la mesa con el mismo respeto con que las abuelas lo hicieron durante milenios. Este libro es un intento de hacer exactamente eso: escuchar la voz del maíz mexicano, envolverla con cuidado y devolverla al vapor. Lo que salga de ahí pertenece a todos. Buen provecho.

ÍNDICE

PRÓLOGO — *Memoria envuelta*
LAS MASAS — *Fundamentos técnicos*

TAMALES SALADOS
Versión 1 — Zacahuil Horneado Macuiltépetl *(Versión Xalapeña)*
Versión 2 — Tamal de Barbacoa Roja de Borrego
Versión 3 — Tamal de Picadillo de Pollo "Xalapa Mía"
Versión 4 — Tamal de Tres Épocas
Versión 5 — Tamal de Frijoles Charros *(Canta al Son de La Negra)*
Versión 6 — Tamales Pintos con Queso

TAMALES DULCES
Versión 7 — Tamalli Zuccari Mexiki
Versión 8 — Tamal México-Honolulu
Versión 9 — Xoco Tamalli *(El Postre de los Emperadores)*
Versión 10 — Tamalli Xochicamotli
Versión 11 — Tamalli de Cajeta y Piñón *(El Susurro Dulce del Virreinato)*

EPÍLOGO — *El vapor que no se apaga*

PRÓLOGO

Memoria envuelta

Antes de que México tuviera nombre, antes de que las montañas fueran atravesadas por caminos de hierro y antes de que las campanas europeas alteraran el sonido antiguo de los templos mesoamericanos, ya existía el tamal.

Existía como alimento, como símbolo y como ceremonia. Existía mucho antes que la idea misma de nación. Y acaso por eso, porque pertenece a una memoria más profunda que cualquier frontera política, el tamal continúa vivo después de miles de años, atravesando imperios, conquistas, hambres, celebraciones y generaciones enteras sin perder jamás su condición esencial: la de ser el alimento íntimo del pueblo mexicano.

La palabra tamal proviene del náhuatl *tamalli*, que quiere decir "envuelto", pero el significado real de ese envoltorio va mucho más allá de la hoja de maíz o de plátano que lo contiene. En realidad, cada tamal envuelve tiempo. Envuelve historia. Envuelve territorio. Envuelve también una manera de comprender el universo.

Porque en Mesoamérica el maíz no era solamente un cultivo: era la materia primordial de la existencia humana. Los hombres habían sido creados del maíz y por ello alimentarse de él implicaba una relación sagrada entre el cuerpo humano y la tierra fecunda.

Las antiguas civilizaciones comprendieron muy pronto el milagro contenido en aquel grano. Pero el maíz, en estado natural, era insuficiente para sostener plenamente la vida humana. Fue necesaria una de las revoluciones alimentarias más extraordinarias de la historia: la *nixtamalización*. Consistió en cocer el maíz con cal o ceniza para transformar radicalmente su valor nutritivo y permitió el surgimiento de civilizaciones complejas capaces de poblar ciudades monumentales, levantar observatorios astronómicos y construir calendarios agrícolas de precisión asombrosa. El tamal nació de ese descubrimiento. No fue un accidente culinario. Fue una consecuencia directa de la inteligencia humana aplicada a la supervivencia y a la sacralidad.

Se estima que los primeros tamales aparecieron tal vez desde hace ocho mil años antes de nuestra era. Desde entonces acompañaron el movimiento de agricultores, cazadores y guerreros. Su naturaleza portátil y durable lo convirtió en alimento perfecto para los viajes, las campañas militares y las largas jornadas de trabajo en el campo. Pero reducirlo a una simple ración práctica sería empobrecerlo brutalmente. El tamal era también una ofrenda. Una comida para los dioses.

En los rituales dedicados a Tláloc y a las divinidades de la fertilidad, los tamales ocupaban un lugar central. Se ofrecían en ceremonias agrícolas, festividades calendáricas y actos comunitarios donde el alimento no era separado jamás de lo espiritual. Comer significaba participar del equilibrio cósmico. El humo del copal, el maíz cocido y la lluvia formaban parte de una misma continuidad sagrada.

Aquellos tamales ancestrales eran muy distintos a los actuales. No contenían manteca. Eran más compactos, densos y severos. Su textura respondía menos al placer gastronómico moderno que a las necesidades rituales y alimenticias de sociedades enteras. Dentro de ellos podía encontrarse lo que ofrecía el entorno inmediato: guajolote, frijoles, quelites, chiles, calabaza, ajolotes, ranas e incluso aves lacustres como flamencos. Cada región expresaba en el tamal su geografía, su clima y su ecosistema.

Entonces llegó la conquista.

Con el siglo XVI no solo arribaron soldados, frailes y epidemias. Llegaron también animales, grasas, especias y formas nuevas de cocinar. Entre todas las transformaciones introducidas por Europa, pocas alteraron tanto la cocina mesoamericana como la aparición de la manteca de cerdo. Al incorporarse a la masa de maíz, el tamal cambió para siempre. La densidad ritual del antiguo *tamalli* se convirtió lentamente en la suavidad esponjosa y voluptuosa que hoy reconocemos como parte esencial de su identidad moderna.

La cocina mexicana comenzó entonces un proceso de mestizaje irreversible. La carne de cerdo, la res, el pollo, los caldos ricos en grasa y ciertos elementos dulces europeos fueron integrándose poco a poco a preparaciones indígenas milenarias. Lo extraordinario es que el tamal nunca perdió su raíz original. Absorbió el cambio sin desaparecer. Se transformó sin rendirse.

Los frailes evangelizadores comprendieron rápidamente que no podían destruir por completo las ceremonias alimentarias indígenas. Optaron entonces por incorporarlas al calendario católico. Las antiguas ofrendas agrícolas dedicadas a los dioses del maíz se mezclaron con celebraciones cristianas como la Fiesta de la Candelaria, donde el tamal sobrevivió disfrazado de tradición colonial mientras en el fondo continuaba preservando una memoria mucho más antigua. En lugares como Tlacotalpan, esa continuidad histórica todavía puede sentirse en el aire húmedo de las festividades populares, donde la cocina y la religión siguen compartiendo la misma mesa desde la fiesta de la Candelaria del dos de febrero de 1777.

Con el paso de los siglos, México entero comenzó a reinventar el tamal una y otra vez. Las montañas, las selvas, las costas y los desiertos fueron creando sus propias versiones. Cambiaron las hojas de envoltura, las técnicas, los rellenos y las dimensiones. Surgieron tamales diminutos y ceremoniales, tamales cotidianos de desayuno, tamales gigantescos para celebraciones comunales y tamales capaces de alimentar pueblos enteros durante una fiesta patronal.

Hoy existen más de quinientas variedades registradas en el territorio mexicano, aunque probablemente sean muchas más. Cada una representa una adaptación regional de la misma idea primordial: masa de maíz transformada por el fuego y protegida dentro de una envoltura vegetal. Pero detrás de esa aparente sencillez se esconde una de las expresiones culturales más complejas y profundas de México.

El tamal moderno es al mismo tiempo comida callejera y herencia ceremonial. Es desayuno obrero y banquete festivo. Es cocina doméstica y cocina ritual. Ningún otro platillo mexicano atraviesa con tanta naturalidad todas las clases sociales, todas las regiones y todas las edades. En el tamal conviven el mercado popular y la memoria prehispánica, la abuela indígena y el mestizaje colonial, el campesino y la gran ciudad.

Por eso este libro no pretende ser únicamente un recetario.

TAMALLI nace como un homenaje a la continuidad de una civilización alimentaria que jamás desapareció del todo. Cada versión aquí reunida busca dialogar con la tradición sin convertirse en prisión de ella. Son versiones de autor, sí, pero también intentos de escuchar la voz profunda del maíz mexicano: esa voz antigua que todavía habla desde los comales, desde las hojas húmedas de plátano, papatla, milpa o secas de totomoxtle, y desde el vapor que se eleva lentamente al abrir un tamal recién cocido.

Porque en México el tamal nunca ha sido solamente comida.

Es memoria envuelta.

Es territorio cocido.

Es la persistencia de los dioses antiguos sobreviviendo discretamente en la cocina cotidiana de millones de personas.

Y quizás por eso, cada vez que un tamal se abre sobre una mesa, algo mucho más antiguo que nosotros vuelve a respirar.

LAS MASAS

Fundamentos técnicos

Este libro trabaja con seis masas base cuyas proporciones se definen aquí una sola vez. Cada versión indica al inicio el nombre de la masa que utiliza y remite a esta sección para los ingredientes. La preparación específica se desarrolla dentro de cada versión según las necesidades particulares del relleno y la envoltura.

MASA BÁSICA RÚSTICA SERRANA *Para tamales de montaña y cocción lenta en horno*

- 1 kg de masa martajada gruesa
- 300 g de manteca de cerdo
- 20 g de sal
- 650 ml de caldo de cerdo

MASA BÁSICA RÚSTICA COSTEÑA *Para tamales de hoja de plátano con rellenos húmedos*

- 1 kg de masa normal
- 300 g de manteca de cerdo
- 20 g de sal
- 650 ml de caldo de pollo

MASA BÁSICA ELABORADA SALADA *Para tamales de autor con rellenos complejos y delicados*

- 1 kg de masa normal
- 300 g de manteca de cerdo acremada
- 20 g de sal
- 700 ml de caldo de pollo

MASA BÁSICA ELABORADA DULCE *Para tamales dulces tradicionales de totomoxtle*

- 1 kg de masa normal
- 300 g de manteca vegetal acremada
- 150 g de azúcar mascabado
- 600 ml de agua mineral

MASA GOURMET SALADA *Para tamales de autor con harina de maíz y caldo de vegetales*

- 1 kg de harina de maíz nixtamalizado
- 350 g de manteca de cerdo acremada
- 20 g de sal
- 600 ml de caldo de vegetales

MASA GOURMET DULCE *Para tamales de repostería al vapor: sedosa, aireada, ligera*

- 500 g de harina de maíz nixtamalizado
- 500 g de harina de arroz
- 300 g de mantequilla de leche acremada
- 4 huevos enteros
- 200 g de azúcar glass
- 200 ml de leche de coco
- 5 g de sal

TAMALES SALADOS

VERSIÓN 1
ZACAHUIL HORNEADO MACUILTÉPETL

Versión Xalapeña — Un tamal para suspirar con los ojos cerrados

Masa base: Rústica Serrana (ver Las Masas) Envoltura: hoja de plátano Rendimiento: 1 zacahuil grande para 12 a 15 personas Cocción: horno a 160 °C, mínimo 3 horas

Hay platillos que pertenecen a una cocina. Otros pertenecen a

una región. Pero existen algunos que parecen surgir directamente de la tierra misma, como si hubieran dormido siglos bajo el humo, el maíz y la lluvia esperando el momento de regresar a la mesa.

El zacahuil pertenece a esa categoría extraña y solemne. No es solamente un tamal monumental: es una arquitectura alimentaria del Golfo de México, una ceremonia colectiva hecha masa, grasa, fuego y tiempo.

En esta versión xalapeña, el espíritu huasteco dialoga con la memoria serrana de Veracruz. El resultado no pretende reproducir al zacahuil tradicional, sino rendirle homenaje desde las pendientes húmedas del Macuiltépetl, donde el humo del carbón, la manteca caliente y la salsa verde tostada adquieren una profundidad distinta.

La rusticidad no es descuido sino lenguaje culinario. La masa martajada conserva textura y cuerpo; las carnitas aportan grasa lenta y colágeno; los cueritos transforman el interior en una materia untuosa y viva; mientras la salsa verde, asada y frita, atraviesa cada capa como una corriente volcánica de acidez, chile y humo.

Este no es un tamal para el plato individual ni para la cocina tímida. Es un tamal para compartirse alrededor de una mesa larga, servido todavía humeante en barro negro, acompañado de cerveza oscura y conversación extensa.

INGREDIENTES

Para la masa:

Ver proporciones en **Masa Básica Rústica Serrana** (Las Masas). Sustituir el caldo de cerdo por caldo de pollo en esta versión.

Para el relleno:

- 1 kg de carnitas a la michoacana
- 1 kg de cueritos a la michoacana

Para la salsa verde:

- 500 g de tomate verde
- 3 a 5 chiles serranos
- 1 chile jalapeño
- 2 dientes de ajo
- ¼ de cebolla blanca
- ½ taza de cilantro fresco
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de manteca de cerdo
- 1 cucharada del jugo de las carnitas
- Agua únicamente si fuese necesario ajustar textura

Para el armado:

- Hojas de plátano suficientes para forrar una charola grande

---

PREPARACIÓN

La masa. Colocar la masa martajada en una batea grande. Incorporar poco a poco el caldo tibio mientras se trabaja con las manos hasta hidratarla por completo, conservando el carácter irregular y rústico del maíz quebrado. Agregar la manteca y la sal. Continuar amasando hasta obtener una mezcla homogénea, húmeda y flexible pero todavía pesada. Probar y rectificar la sal. Reservar cubierta.

Las carnitas y los cueritos. Las carnitas deben elaborarse siguiendo el método clásico michoacano o adquirirse ya preparadas de buena calidad, con proporción equilibrada entre carne magra, costilla y grasa dorada. Los cueritos deben estar suaves y melosos, nunca gomosos ni excesivamente avinagrados. Mezclar ambos elementos de manera uniforme antes del armado.

La salsa verde. Asar los tomates, los chiles, la cebolla y los ajos sobre comal o sartén muy caliente hasta desarrollar zonas oscuras y ligeramente carbonizadas. Los tomates deben quedar suaves sin deshacerse por completo. Licuar todos los ingredientes asados con el cilantro, la sal y el azúcar hasta obtener una salsa semifluida. Calentar la manteca en cazuela y verter la salsa. Cocinar entre ocho y doce minutos hasta que pierda agresividad cruda y desarrolle carácter profundo. Incorporar al final una cucharada del jugo de las carnitas para integrar el sabor del relleno.

El armado. Cubrir el fondo y los lados de una charola grande con hojas de plátano asadas al fuego para volverlas flexibles, dejando que sobresalgan ampliamente para el cierre posterior. Extender una primera capa de masa equivalente a una cuarta parte del total. Distribuir encima una tercera parte de la mezcla de carnitas y cueritos y bañar con una tercera parte de la salsa verde. Repetir formando tres estratos sucesivos. Finalizar con una última capa de masa que selle completamente el interior. Cerrar el zacahuil doblando las hojas hasta formar un envoltorio compacto y hermético.

La cocción. Hornear a 160 °C: mínimo tres horas en horno panadero de ladrillo, cuatro horas en horno doméstico de gas o cinco horas en horno de hoyo tradicional. El zacahuil estará listo cuando la superficie adquiera firmeza, las hojas desprendan aroma profundo a maíz cocido y el interior conserve humedad sin resultar pastoso.

PRESENTACIÓN

Servir en porciones generosas a cucharadas amplias sobre platos de barro, dejando que la masa, la salsa y las carnitas se mezclen naturalmente. Acompañar con salsa verde adicional, chiles en escabeche y lajas de aguacate Hass. La bebida ideal es cerveza oscura bien fría, aunque también admite aguardiente de caña o café negro de olla.

PERFIL SENSORIAL

El primer aroma es el humo de la hoja de plátano mezclado con la grasa profunda de la manteca y el perfume tostado de la salsa verde. La masa martajada tiene cuerpo y textura irregular: no es sedosa sino viva, con fragmentos de maíz que recuerdan que el grano estuvo entero antes de convertirse en tamal. Las carnitas aportan colágeno y grasa integrada que impregna cada capa. La salsa verde atraviesa el conjunto con acidez tostada y picante limpio. El resultado es monumental, húmedo y profundamente serrano.

CONCEPTO GASTRONÓMICO

El "Zacahuil Horneado Macuiltépetl" no busca reproducir el zacahuil huasteco original sino dialogar con él desde las pendientes húmedas de Xalapa. La masa martajada, el horno de ladrillo y la salsa verde frita son elecciones culinarias precisas: cada una introduce un matiz que distingue esta versión xalapeña sin traicionar el espíritu ceremonial y colectivo que define al zacahuil como institución gastronómica del Golfo de México.

VERSIÓN 2

TAMAL DE BARBACOA ROJA DE BORREGO

Un tamal para recordar

Masa base: Rústica Costeña (ver Las Masas) Envoltura: hoja de plátano Rendimiento: aproximadamente 30 tamales individuales de 100 a 110 g Cocción: vapor, 1½ a 2 horas

---

Hay algo profundamente mexicano en el encuentro entre el maíz y el borrego cocido lentamente. Uno representa la raíz absoluta de Mesoamérica; el otro llegó desde Europa para integrarse a nuestras cocinas y terminó convertido también en tradición.

En pocos lugares esa unión alcanza la intensidad que posee en las regiones montañosas de México, donde la barbacoa roja tiene una profundidad mineral, ahumada y picante que parece hecha para mezclarse con la dulzura húmeda de la masa cocida al vapor. Este tamal busca precisamente ese equilibrio: una masa rústica pero suave, con suficiente estructura para contener un relleno generoso de barbacoa roja picante, envuelto en hoja de plátano para aportar humedad, perfume vegetal y una textura más sedosa que la hoja de maíz tradicional.

La intención no es crear un tamal ligero ni delicado. Debe sentirse pesado en la mano, húmedo, carnoso y aromático.

INGREDIENTES

Para la masa:

Ver proporciones en **Masa Básica Rústica Costeña** (Las Masas).

Para la barbacoa roja:

- 1.5 kg de carne de borrego (pierna, espaldilla y algo de costilla)
- 150 g de chile guajillo desvenado
- 80 g de chile ancho
- 30 g de chile pasilla
- 6 dientes de ajo
- ½ cebolla blanca
- 1 cucharadita de comino
- 1 cucharadita de orégano mexicano
- ½ cucharadita de clavo
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 2 hojas de laurel
- 80 ml de vinagre blanco
- Sal suficiente
- 250 ml de caldo o consomé de borrego

Para el armado:

- Hojas de plátano cortadas en rectángulos de 40 x 30 cm

PREPARACIÓN

La masa. Hidratar lentamente con el caldo caliente mientras se trabaja con las manos. Agregar la manteca y la sal. Batir vigorosamente hasta obtener una masa húmeda, suave y ligeramente aireada conservando cierto carácter rústico. No debe quedar tan fina como la masa norteña industrial. Reservar cubierta.

La barbacoa roja. Asar ligeramente los chiles e hidratarlos en agua caliente. Licuar con ajo, cebolla, especias, vinagre y caldo hasta obtener un adobo espeso, rojo oscuro y profundamente aromático. Cubrir completamente la carne y marinar entre ocho y doce horas. Cocinar lentamente en horno de barbacoa, horno de ladrillo o cocción tapada a baja temperatura hasta que la carne pueda deshacerse con facilidad. Picar groseramente, conservando pequeños trozos jugosos que permitan sentir claramente el borrego dentro del tamal. Agregar parte del jugo reducido de cocción hasta obtener un relleno húmedo pero no líquido.

Las hojas. Pasar brevemente sobre fuego o comal para volverlas flexibles.

El armado. Extender aproximadamente 40 g de masa al centro de cada hoja formando un rectángulo grueso. Colocar encima una porción abundante de barbacoa roja, aproximadamente 55 g. El relleno debe dominar visualmente sobre la masa. Agregar una cucharadita del jugo rojo sobre el relleno. Doblar los lados longitudinales y luego los extremos formando paquetes compactos.

La cocción. Acomodar verticalmente en vaporera. Cubrir con hojas adicionales y manta húmeda. Cocer al vapor entre una hora y media y dos horas a fuego medio. El tamal estará listo cuando la masa adquiera firmeza y el aroma del chile rojo mezclado con el vapor de maíz impregne completamente el ambiente.

PRESENTACIÓN

Servir muy calientes, directamente en su hoja abierta. Acompañar con cebolla blanca picada, cilantro fresco, limón y salsa borracha de pulque o salsa martajada de chile pasilla.

PERFIL SENSORIAL

El primer aroma es el chile rojo cocido al vapor mezclado con la grasa profunda del borrego y el perfume vegetal de la hoja de plátano. La masa es rústica y húmeda, con textura que cede sin deshacerse. El borrego aparece en trozos generosos: jugoso, adobado, ligeramente picante y grasoso de manera controlada. La salsa borracha de pulque introduce acidez alcohólica que limpia y equilibra. El resultado recuerda simultáneamente al tamal y al taco de barbacoa: profundo, picante y ceremonial.

CONCEPTO GASTRONÓMICO

El "Tamal de Barbacoa Roja de Borrego" es la prueba de que el mestizaje culinario mexicano puede producir platillos totalmente propios. El borrego llegó con la conquista y terminó siendo tan mexicano como el maíz que lo envuelve. La hoja de plátano —tampoco originaria de México pero igualmente adoptada— une ambos ingredientes dentro de un vapor que no distingue entre lo ancestral y lo adquirido. Solo reconoce el resultado: un tamal de carácter volcánico y profundo.

VERSIÓN 3

TAMAL DE PICADILLO DE POLLO "XALAPA MÍA"

Un tamal para chuparse los dedos

Masa base: Básica Elaborada Salada (ver Las Masas) Envoltura: hoja de papatla Rendimiento: aproximadamente 30 tamales individuales de 100 g Cocción: vapor, 1½ a 2 horas

---

Este tamal de papatla pertenece a otro territorio emocional de la cocina mexicana: el de la elegancia popular. Es un tamal refinado sin abandonar jamás sus raíces campesinas. Un tamal donde la complejidad no nace del exceso sino del equilibrio.

La hoja de papatla posee un perfume irrepetible. Más delicada y aromática que la hoja de plátano, menos seca que la hoja de maíz, transmite al vapor una fragancia vegetal profunda, ligeramente anisada y húmeda, que transforma por completo la personalidad de la masa. En Veracruz y en la Huasteca, los tamales elaborados con ella adquieren una identidad propia, imposible de replicar con cualquier otra envoltura.

Dentro de esa hoja descansa un picadillo fino de pollo donde conviven aceitunas, alcaparras, pasas, chiles encurtidos, zanahoria, ajo y cebolla: ingredientes que resumen siglos enteros de mestizaje culinario. No es un tamal agresivo. Es un tamal de matices. Cada bocado debe avanzar por capas: primero el perfume herbal de la papatla, después la suavidad del maíz y finalmente la mezcla salobre, dulce, ácida y ligeramente avinagrada del relleno.

INGREDIENTES

Para la masa:

Ver proporciones en **Masa Básica Elaborada Salada** (Las Masas).

Para el picadillo fino de pollo:

- 1.5 kg de pechuga de pollo cocida y picada finamente
- 1 cebolla blanca grande picada finamente
- 5 dientes de ajo picados finamente
- 2 zanahorias cocidas y picadas finamente
- 1 taza de chícharos cocidos

- 150 g de aceitunas verdes picadas finamente
- 40 g de alcaparras picadas finamente
- 120 g de uva pasa blanca picada finamente
- 120 g de chiles encurtidos en vinagre picados finamente
- 150 g de manteca de cerdo
- Sal al gusto
- Pimienta negra recién molida

Para la salsa borracha molcajeteada:

- 8 chiles congo asados
- 4 jitomates asados
- 2 dientes de ajo asados
- ¼ de cebolla asada
- Sal gruesa
- Un pequeño chorro de cerveza oscura o aguardiente de caña

Para el armado:

- Hojas de papatla lavadas y suavizadas al vapor

PREPARACIÓN

La masa. Hidratar lentamente con el caldo tibio. Incorporar la manteca acremada y la sal. Batir vigorosamente hasta obtener una textura ligera, húmeda y flexible, más fina y sedosa que la de tamales rústicos. Reservar cubierta con manta húmeda.

El picadillo. Fundir lentamente la manteca en cazuela amplia. Agregar cebolla y ajo hasta transparentar sin dorar. Incorporar la zanahoria, los chícharos y el pollo picado. Añadir aceitunas, alcaparras, uvas pasas y chiles encurtidos. Cocinar lentamente permitiendo que los sabores se integren sin perder definición individual. El relleno debe ser húmedo pero no caldoso, con cada ingrediente conservando ligeramente su identidad. Ajustar sal y pimienta. Dejar enfriar antes del armado.

La salsa borracha. Moler todos los ingredientes asados en molcajete hasta obtener una salsa espesa, rústica y ligeramente ahumada. Incorporar al final el toque de cerveza o aguardiente.

Las hojas. Lavar cuidadosamente y pasar brevemente sobre fuego o vapor para volverlas flexibles.

El armado. Extender aproximadamente 40 g de masa al centro de cada hoja. Colocar encima una porción abundante de picadillo, aproximadamente 55 g. Doblar formando paquetes rectangulares compactos y elegantes.

La cocción. Acomodar verticalmente en vaporera. Cubrir con hojas adicionales y manta húmeda. Cocer entre una hora y media y dos horas hasta que la masa adquiera firmeza y el perfume de la papatla impregne completamente el vapor.

PRESENTACIÓN

Servir libres de la hoja en platos amplios de barro o cerámica. Dos piezas por porción acompañadas de la salsa borracha de chile congo al costado.

PERFIL SENSORIAL

El primer aroma es el perfume herbal y anisado de la papatla liberado al abrir el tamal. Aparece después la suavidad del maíz con manteca acremada. El relleno ofrece una lectura compleja en capas sucesivas: la acidez de las alcaparras, el dulzor de las pasas, el amargor suave de las aceitunas, el vinagre de los chiles encurtidos. La salsa borracha introduce humo y calor ahumado que despierta todo el conjunto. El resultado es profundamente veracruzano: donde lo indígena y lo colonial terminan fundidos dentro del mismo vapor.

CONCEPTO GASTRONÓMICO

El "Tamal de Picadillo de Pollo Xalapa Mía" es un retrato culinario del mestizaje veracruzano. El picadillo con aceitunas, alcaparras y pasas es una preparación que apareció en México después de la conquista y que hoy resulta tan mexicana como el maíz que lo envuelve. La hoja de papatla es el elemento que devuelve el platillo hacia su raíz: sin ella, el tamal sería simplemente elegante; con ella, es también ancestral.

VERSIÓN 4

TAMAL DE TRES ÉPOCAS

Un platillo de menú completo

Masa base: Gourmet Salada (ver Las Masas) Envoltura: hoja de plátano Rendimiento: entre 18 y 20 tamales grandes de aproximadamente 150 g Cocción: vapor, 2 a 2½ horas

---

Hay tamales que nacen de la necesidad cotidiana y otros que parecen construidos para narrar una historia entera dentro de la hoja que los envuelve. El *Tamal de Tres Épocas* pertenece a esta segunda categoría. Su nombre no es casual: en él conviven tres memorias de la cocina mexicana que rara vez aparecen reunidas con tanta claridad en un solo platillo.

La primera época es la indígena profunda, representada por el maíz, el pipián y las semillas tostadas: el corazón mesoamericano de la receta donde las pepitas, el ajonjolí, el chile y las hortalizas cocidas conservan su identidad vegetal.

La segunda época es la colonial, simbolizada por el cerdo, la manteca y las especias traídas desde ultramar. La canela y el clavo aparecen apenas insinuados, como sombras aromáticas que recuerdan la transformación radical de la cocina mexicana después del siglo XVI.

La tercera época es la contemporánea: la cocina de autor que no teme unir refinamiento y rusticidad dentro del mismo plato. Este tamal no pretende ser humilde ni exuberante. Busca ser total.

INGREDIENTES

Para la masa:

Ver proporciones en **Masa Gourmet Salada** (Las Masas).

Para el pipián seco de semillas tostadas:

- 400 g de pepitas de calabaza
- 120 g de ajonjolí
- 1 cucharadita de pimienta negra
- ½ cucharadita de pimienta gorda
- 5 dientes de ajo
- ½ cebolla blanca
- 1 pequeña raja de canela
- 1 clavo de olor
- 150 g de manteca de cerdo
- 1 litro aproximado de caldo del chamorro

Para los vegetales:

- 3 chayotes firmes
- 6 calabacitas redondas
- Chiles serranos en rodajas al gusto

Para el chamorro:

- 2 kg de chamorro o espinazo de cerdo en rodajas
- Agua suficiente
- 1 cebolla
- 6 dientes de ajo
- Sal suficiente

Para el armado:

- Hojas de plátano de aproximadamente 40 x 35 cm

PREPARACIÓN

La masa. Hidratar lentamente con el caldo tibio. Agregar la manteca acremada y la sal. Batir vigorosamente hasta obtener una masa ligera, húmeda y perfectamente integrada con suavidad, elasticidad y suficiente cuerpo para sostener el relleno sin romperse. Reservar cubierta.

El chamorro. Cocer lentamente con agua, cebolla, ajo y sal hasta que la carne quede perfectamente suave sin desprenderse completamente del hueso. Reservar las rodajas y colar cuidadosamente el caldo.

El pipián. Tostar cuidadosamente las pepitas y el ajonjolí sin permitir que se quemen. Tostar también las pimientas. Asar ajo y cebolla hasta zonas oscuras y aromáticas. Pasar brevemente sobre el fuego la canela y el clavo. Dejar enfriar completamente todos los ingredientes y moler en seco hasta obtener un polvo muy fino y aromático. Reconstituir con parte del caldo caliente del chamorro hasta obtener una mezcla espesa y aterciopelada. Calentar manteca en cazuela y cocinar el pipián únicamente cinco minutos.

Mezclar inmediatamente con los cubos de chayote, calabacita blanqueados y rodajas de chile serrano.

Los vegetales. Cortar en cubos pequeños y blanquear apenas en agua hirviendo con sal, conservando firmeza y color. Escurrir y reservar.

Las hojas. Pasar brevemente sobre fuego o vapor para volverlas flexibles.

El armado. Colocar al centro de cada hoja aproximadamente 80 g de masa y extender formando un rectángulo grueso. Distribuir encima una porción abundante de pipián con vegetales. Coronar con una rodaja de chamorro perfectamente cocida. Doblar formando paquetes grandes y compactos.

La cocción. Acomodar verticalmente en vaporera. Cubrir con hojas adicionales y manta húmeda. Cocer entre dos y dos horas y media.

PRESENTACIÓN

Servir abiertos parcialmente sobre platos amplios de barro oscuro, dejando que el perfume vegetal se libere frente al comensal. Acompañar únicamente con chiles en vinagre artesanales y cerveza oscura o mezcal joven.

PERFIL SENSORIAL

El primer aroma es el pipián de semillas tostadas mezclado con el perfume de la hoja de plátano y el vapor de maíz. La masa gourmet tiene suavidad y cuerpo simultáneamente. El pipián es sedoso y profundo, con notas de ajonjolí, pepita y las especias coloniales apenas insinuadas. Los vegetales aportan frescura y textura dentro de la densidad del pipián. El chamorro introduce la grasa lenta y el colágeno del cerdo cocido. Las tres épocas se perciben en capas: primero el maíz y la semilla, después el cerdo y la especia, finalmente la elegancia contemporánea de la presentación.

CONCEPTO GASTRONÓMICO

El "Tamal de Tres Épocas" es el más conceptual del libro y también el más veraz históricamente. El pipián de pepita y ajonjolí existía antes de la conquista; el cerdo y la canela llegaron después; la harina de maíz nixtamalizado preparada con manteca acremada y caldo de vegetales pertenece a la cocina de autor contemporánea. Las tres épocas no son metáfora: son ingredientes. Y todos caben dentro de la misma hoja de plátano.

VERSIÓN 5

TAMAL DE FRIJOLES CHARROS

Canta al Son de La Negra

Masa base: Básica Elaborada Salada (ver Las Masas) Envoltura: hoja de plátano Rendimiento: aproximadamente 25 tamales medianos de 100 g Cocción: vapor, 1½ a 2 horas

---

Hay tamales que nacieron para acompañar el amanecer y otros que parecen diseñados para existir únicamente entre cerveza fría, sobremesa larga y música popular. El *Tamal de Frijoles Charros* es de la segunda estirpe: la de los tamales festivos, exuberantes y profundamente mestizos que convierten un platillo completo de cantina mexicana en una arquitectura de maíz envuelta al vapor.

Dentro de la hoja de plátano conviven los elementos esenciales de los frijoles charros norteños: carnes de cerdo, cerveza oscura, jitomate tatemado, hierbas frescas y frijol cocido lentamente hasta alcanzar consistencia casi cremosa. Pero al entrar en contacto con el vapor y con la masa salada elaborada, todos esos ingredientes dejan de comportarse como un simple guiso y se transforman en una nueva criatura culinaria.

La clave está en el equilibrio entre rusticidad y profundidad. El relleno no debe sentirse líquido ni seco, sino espeso, untuoso y cargado de grasa integrada. El acuyo introduce una nota verde y anisada que devuelve el conjunto hacia una dimensión más antigua y más mexicana.

INGREDIENTES

Para la masa:

Ver proporciones en **Masa Básica Elaborada Salada** (Las Masas).

Para los frijoles charros espesos:

- 500 g de frijoles bayos cocidos y escurridos
- 500 g de filete de cerdo en trozos pequeños
- 250 g de jamón York en cubitos
- 250 g de tocino ahumado en cubitos
- 180 g de chorizo curado español en cubitos
- 2 cebollas grandes finamente picadas
- 5 dientes de ajo finamente picados
- 4 jitomates grandes tatemados
- 1 litro de cerveza oscura
- 1 manojo mediano de cilantro finamente picado
- 2 hojas de acuyo finamente picadas
- 100 g de manteca de cerdo
- Sal y pimienta negra al gusto

Para el armado:

- Hojas de plátano de aproximadamente 40 x 30 cm
- Filamentos de la misma hoja para amarrar

PREPARACIÓN

La masa. Hidratar lentamente con el caldo tibio. Agregar la manteca acremada y la sal. Batir vigorosamente hasta obtener textura ligera, húmeda y flexible, sedosa y aireada con suficiente cuerpo para sostener el relleno húmedo. Reservar cubierta.

Los frijoles charros. Fundir la manteca en cazuela amplia. Agregar tocino, filete de cerdo, jamón y chorizo. Cocinar lentamente evitando dorado excesivo para conservar la grasa integrada. Incorporar la cebolla y el ajo hasta suavizarse. Machacar groseramente los jitomates tatemados e incorporar. Agregar cilantro y acuyo, sazonar ligeramente y verter la cerveza oscura. Hervir hasta que desaparezca la espuma alcohólica. Añadir los frijoles bayos y reducir lentamente hasta obtener mezcla espesa, untuosa y casi cremosa. Rectificar sal y pimienta. Dejar enfriar parcialmente.

Las hojas. Pasar sobre fuego o vapor para volverlas flexibles. Cortar filamentos para los amarres.

El armado. Colocar aproximadamente 50 g de masa al centro de cada hoja. Agregar encima una cucharada abundante de frijoles charros espesos, aproximadamente 50 g. Doblar formando paquetes rectangulares compactos y amarrar con tiras de la propia hoja.

La cocción. Acomodar verticalmente en vaporera. Cubrir con hojas adicionales y manta húmeda. Cocer a fuego medio entre una hora y media y dos horas.

PRESENTACIÓN

Servir en parejas sobre platos amplios de barro, abriendo parcialmente las hojas frente al comensal para liberar el aroma acumulado durante la cocción. Acompañar con salsa martajada de chile serrano o chiles en vinagre artesanales. La bebida natural es cerveza oscura muy fría.

PERFIL SENSORIAL

El primer aroma es el del acuyo y la cerveza cocida mezclados con el perfume de la hoja de plátano y la grasa del cerdo. La masa es sedosa y cede con facilidad. Los frijoles charros son densos, especiados y profundamente sabrosos con cada carne aportando su registro particular: el chorizo con humo, el tocino con sal, el filete con textura. El acuyo aparece al fondo como una nota verde oscura que ancla el platillo en la cocina veracruzana más antigua. El resultado festivo, exuberante y profundamente mestizo.

CONCEPTO GASTRONÓMICO

El "Tamal de Frijoles Charros" propone un juego de escalas: toma una cocina entera —los frijoles charros norteños con todas sus carnes, su cerveza y su exuberancia— y la reduce al tamaño de un tamal individual. Lo que pierde en extensión lo gana en intensidad. El acuyo es el ingrediente que hace la diferencia: sin él, el tamal sería simplemente norteño. Con él, es veracruzano.

VERSIÓN 6

TAMALES PINTOS CON QUESO

"Más mexicano… ni el pulque"

Masa base: Rústica Costeña con infusión de hoja de aguacate (ver Las Masas) Envoltura: hoja de plátano Rendimiento: aproximadamente 25 tamales medianos Cocción: vapor, 1½ horas

---

Existen tamales ceremoniales, tamales festivos, tamales de mercado y tamales de supervivencia. Pero hay también otra categoría muy mexicana: los

tamales que parecen construidos directamente con los ingredientes del alma popular.

Los *Tamales Pintos con Queso* son de esa estirpe. Aquí no hay sofisticación extranjera ni intención aristocrática. Todo el platillo gira alrededor de sabores que México reconoce inmediatamente como propios: frijol negro, epazote, chile serrano, queso fresco, chorizo, manteca y maíz.

El nombre "pintos" nace de la mezcla visual entre masa y frijol, donde el negro brillante se infiltra parcialmente en el maíz formando una textura marmoleada y viva. El tamal deja de ser únicamente un envoltorio con relleno y se convierte en una masa impregnada lentamente por el sabor del frijol y la grasa del chorizo. Al lado de un champurrado espeso y poco dulce, el conjunto parece resumir siglos enteros de cocina mexicana popular.

INGREDIENTES

Para la masa:

Ver proporciones en **Masa Básica Rústica Costeña** (Las Masas). Infusionar el caldo de pollo brevemente con una hoja de aguacate ligeramente tostada. Retirar la hoja antes de usar.

Para la mezcla de frijoles con chorizo:

- 750 g de frijoles negros cocidos
- 250 g de chorizo ranchero
- 100 g de manteca de cerdo
- 1 cebolla grande finamente picada
- 10 chiles serranos
- 5 dientes de ajo
- 10 hojas de epazote finamente picadas
- Sal al gusto

Para el queso:

- 350 g de queso panela firme
- 150 g de quesillo o queso de hebra

Para el armado:

- Hojas de plátano de aproximadamente 40 x 30 cm

PREPARACIÓN

La masa. Hidratar lentamente con el caldo tibio infusionado. Agregar la manteca y la sal. Batir vigorosamente hasta obtener textura húmeda, flexible y ligeramente aireada con carácter rústico. Reservar cubierta. Reservar también una tercera parte de los frijoles con chorizo para integrarlos a la masa.

Los frijoles con chorizo. Cocer los frijoles con los dientes de ajo y sal hasta quedar suaves conservando estructura. En cazuela calentar la manteca.

Agregar chorizo y cebolla lentamente hasta liberar aroma y grasa. Cortar la mitad de los chiles serranos en rodajas frescas y tatemas ligeramente la otra mitad. Incorporar todos los chiles y los ajos cocidos machacados. Cocinar quince minutos. Añadir el epazote únicamente al final y cocinar apenas un minuto. Retirar del fuego e incorporar los frijoles revolviendo cuidadosamente. Dejar enfriar parcialmente.

El queso. Cortar el panela en bastones de aproximadamente 5 cm. Deshebrar ligeramente el quesillo y envolver parcialmente cada bastón conservando estructura mientras el interior adquiere textura más cremosa durante la cocción.

La masa pinta. Incorporar suavemente una tercera parte de la mezcla de frijoles a la masa preparada para crear el característico aspecto marmoleado. La masa debe permanecer húmeda y suave.

Las hojas. Pasar sobre fuego o vapor para volverlas flexibles.

El armado. Colocar aproximadamente 40 g de masa pintada al centro de cada hoja. Agregar encima una cucharada abundante de frijoles con chorizo. Coronar con una pieza de queso panela envuelta en quesillo. Cerrar formando paquetes rectangulares compactos.

La cocción. Acomodar verticalmente en vaporera. Cubrir con hojas adicionales y manta húmeda. Cocer a fuego medio aproximadamente una hora y media.

PRESENTACIÓN

Servir en parejas sobre platos amplios de barro, abiertos parcialmente dentro de su hoja. El queso debe aparecer fundido suavemente en el centro sin perder completamente su forma. Acompañar obligatoriamente con champurrado espeso, poco dulce y de cacao profundo.

PERFIL SENSORIAL

El primer aroma es el epazote y el frijol negro mezclados con el perfume de hoja de plátano y el humo ligero de la hoja de aguacate infusionada en el caldo. La masa pinta tiene textura marmoleada donde el negro del frijol se infiltra en el maíz creando un sabor integrado desde adentro. El chorizo aporta grasa especiada y color. El queso fundido introduce cremosidad elástica. El champurrado contrasta con su dulzor oscuro y su espesura de cacao. El conjunto crea una de las combinaciones más antiguas y poderosas de la cocina mexicana popular.

CONCEPTO GASTRONÓMICO

Los "Tamales Pintos con Queso" no tienen concepto gastronómico que explicar: son el concepto mismo. Frijol negro, epazote, chile, chorizo, queso y maíz no necesitan justificación teórica. Son México. Lo que esta versión aporta es precisión técnica y conciencia: la infusión de hoja de aguacate, la doble textura del queso, la masa pintada desde adentro. Pequeños gestos

de autor al servicio de algo que ya era perfecto antes de que alguien lo pensara.

TAMALES DULCES

VERSIÓN 7
TAMALLI ZUCCARI MEXIKI
La fusión que endulza el paladar

Masa base: Gourmet Dulce (ver Las Masas) Envoltura: totomoxtle Rendimiento: entre 22 y 26 tamales dulces medianos Cocción: vapor, 1 hora

---

Hay tamales que nacen de la tierra y otros que parecen surgir del sueño. *TAMALLI ZUCCARI MEXIKI* es un tamal dulce de ensueño, concebido no como antojo popular ni como simple derivación festiva del tamal tradicional, sino como una auténtica pieza de repostería mexicana de vapor.

Aquí el maíz abandona por momentos el territorio de la rusticidad ceremonial para dialogar con ingredientes de suavidad europea y perfumes tropicales. La harina de arroz aporta delicadeza y elasticidad; la mantequilla acremada introduce profundidad láctea; el coco suaviza las aristas del maíz; mientras el relleno de manzana, ron, nuez y mascabado construye una complejidad cálida que recuerda simultáneamente a la cocina conventual novohispana, a los puddings ingleses al vapor y a ciertos postres caribeños.

Pese a todas esas influencias, el resultado sigue siendo profundamente mexicano. Porque el vapor atrapado dentro del totomoxtle devuelve siempre el platillo hacia su origen ancestral.

INGREDIENTES

Para la masa:

Ver proporciones en **Masa Gourmet Dulce** (Las Masas). Añadir además: 1 cucharadita de extracto puro de vainilla.

Para el relleno de manzana, ron y mascabado:

- 3 manzanas verdes sin cáscara cortadas en filetes
- 100 g de mantequilla sin sal
- 50 g de nuez pecana troceada
- 50 g de uva pasa blanca picada
- 100 ml de ron blanco
- Jugo de 2 limones
- 100 g de azúcar mascabado
- 2 cucharadas de maicena
- ½ cucharadita de canela recién molida
- 1 cucharadita adicional de vainilla natural

Para el armado:

- Hojas de totomoxtle suavizadas en agua hirviendo
- Mantequilla derretida para barnizar ligeramente las hojas

PREPARACIÓN

La masa. Mezclar ambas harinas en una batea amplia. Agregar azúcar glass y sal. Incorporar la mantequilla acremada y batir hasta integrar. Añadir los huevos uno por uno. Verter poco a poco la leche de coco y finalmente la vainilla. Batir hasta obtener masa sedosa, ligeramente aireada y homogénea, más cercana a una mezcla de repostería húmeda que a una masa tradicional salada. Reposar veinte minutos antes del armado.

El relleno. Fundir la mantequilla en sartén amplia. Agregar las manzanas y cocinar suavemente hasta apenas suavizarse. Incorporar nuez pecana, uva pasa, ron blanco, jugo de limón, azúcar mascabado, canela y vainilla. Continuar la cocción a fuego medio hasta que las manzanas estén tiernas pero enteras. Añadir la maicena y cocinar un minuto más removiendo continuamente. Retirar del fuego y dejar enfriar completamente.

Las hojas. Suavizar en agua hirviendo. Escurrir cuidadosamente y barnizar muy ligeramente con mantequilla derretida.

El armado. Extender aproximadamente 40 g de masa al centro de cada hoja. Colocar encima una cucharada generosa de relleno, aproximadamente 50 g. Doblar cuidadosamente formando cilindros compactos y amarrar si fuese necesario.

La cocción. Acomodar verticalmente en vaporera. Cubrir con manta húmeda y cocer aproximadamente una hora a fuego medio.

PRESENTACIÓN

Servir calientes o apenas tibios. Abrir parcialmente el totomoxtle frente al comensal para liberar el aroma acumulado. Acompañar con una pequeña cucharada de crema ligeramente batida con ron o una reducción ligera de piloncillo y cítricos.

PERFIL SENSORIAL

El primer aroma es el perfume vegetal del totomoxtle mezclado con coco, vainilla y mantequilla. La masa es sedosa y delicada, con una ligereza inusual para un tamal que la harina de arroz hace posible. El relleno de manzana introduce acidez cítrica, dulzor mascabado y el calor cálido del ron. La canela aparece como una sombra discreta. La nuez pecana aporta textura tostada dentro de la suavidad general. El resultado está situado exactamente entre el tamal ancestral y la alta repostería contemporánea.

CONCEPTO GASTRONÓMICO

El "Tamalli Zuccari Mexiki" es la demostración de que el tamal todavía tiene territorios por conquistar. La cocina conventual novohispana introdujo la manzana, el ron y la mantequilla en México; la cocina mesoamericana aportó el maíz y el vapor; el Caribe añadió el coco. El totomoxtle los reúne a todos y los devuelve hacia su forma más antigua: envueltos, cocidos al vapor, abiertos sobre la mesa como una promesa cumplida.

VERSIÓN 8

TAMAL MÉXICO-HONOLULU

La fusión de viejas civilizaciones

Masa base: Gourmet Dulce (ver Las Masas) Envoltura: totomoxtle Rendimiento: 25 tamales dulces medianos Cocción: vapor, 1 hora

---

Existen recetas que parecen surgir de la tradición y otras que nacen del viaje imaginario entre culturas lejanas. El *Tamal México-Honolulu* es un tamal dulce concebido como encuentro entre dos civilizaciones del Pacífico unidas por el vapor, el coco, el arroz y el perfume de las frutas tropicales.

Aunque separado por océanos y siglos, el mundo polinesio comparte con México una comprensión profundamente antigua de la cocina húmeda y ceremonial. En ambos territorios el vapor transforma los alimentos sin destruirlos; las hojas vegetales protegen y perfuman; el coco y el maíz representan fertilidad, abundancia y dulzura ritual.

La piña caramelizada, el coco fresco y el ron añejo construyen un relleno luminoso y tropical, mientras el requesón suavizado con leche de coco aporta una cremosidad inesperada que equilibra el conjunto. Pero debajo de todas esas capas sigue respirando el tamal ancestral.

El resultado no es un postre extranjero mexicanizado. Es un tamal mexicano que decidió navegar hacia el Pacífico.

INGREDIENTES

Para la masa:

Ver proporciones en **Masa Gourmet Dulce** (Las Masas).

Para el relleno tropical de piña y coco:

- 1 piña miel madura cortada en cubos pequeños
- 1 coco fresco rallado
- 100 g de mantequilla sin sal
- 250 g de azúcar blanca
- 50 g adicionales de azúcar para caramelizar
- 50 ml de ron añejo
- 1 cucharadita de vainilla natural
- 2 cucharadas de maicena

- Ralladura fina de una lima o limón verde
- 1 pequeña pizca de sal marina

Para la crema ligera de requesón tropical:

- 500 g de requesón sin sal
- 1 vaso de leche de coco
- 1 cucharadita de vainilla
- Unas gotas de ron añejo

Para el armado:

- Hojas de totomoxtle hervidas y escurridas

PREPARACIÓN

La masa. Preparar según las indicaciones de la Masa Gourmet Dulce. Reposar veinte minutos antes del armado.

El relleno. Fundir la mantequilla en sartén amplia. Agregar los 50 g de azúcar reservados y cocinar hasta obtener caramelo ámbar claro. Incorporar la piña y cocinar lentamente hasta que comience a suavizarse y absorber notas caramelizadas. Añadir el coco rallado, el resto del azúcar, el ron añejo, la vainilla y la pizca de sal marina. Cocinar a fuego medio hasta que el alcohol se evapore y la mezcla adquiera brillo y uniformidad. Las piezas de piña deben permanecer suaves pero enteras. Agregar la maicena y cocinar un minuto más removiendo constantemente. Retirar e incorporar la ralladura de lima. Dejar enfriar completamente.

La crema de requesón. Batir suavemente el requesón con la leche de coco hasta obtener crema espesa pero ligera. Agregar vainilla y unas gotas de ron añejo. Reservar refrigerada.

Las hojas. Hervir para suavizarlas. Escurrir perfectamente.

El armado. Extender una porción de masa al centro de cada hoja. Colocar encima una cucharada abundante del relleno de piña y coco. Coronar con una cucharada pequeña de crema de requesón. Cerrar formando cilindros compactos.

La cocción. Acomodar verticalmente en vaporera. Cubrir con manta húmeda. Cocer aproximadamente una hora a fuego medio.

PRESENTACIÓN

Servir tibios, nunca excesivamente calientes, para permitir que aparezcan claramente los perfumes de ron, coco y fruta caramelizada. Abrir parcialmente el totomoxtle frente al comensal. Acompañar con chocolate caliente espeso perfumado con canela verdadera.

PERFIL SENSORIAL

El primer aroma es el coco y el ron mezclados con el perfume vegetal del totomoxtle y la vainilla de la masa. La textura es sedosa y ligera. La piña

caramelizada aporta dulzor tropical con acidez natural contenida. El coco rallado introduce textura y cremosidad. La crema de requesón es fresca y ligeramente ácida, equilibrando la dulzura del relleno. La ralladura de lima aparece al final como un destello aromático brillante. El chocolate caliente espeso y la canela cierran con un abrazo completamente mexicano.

CONCEPTO GASTRONÓMICO

El "Tamal México-Honolulu" propone que las civilizaciones del Pacífico —mesoamericana y polinesia— comparten una misma filosofía culinaria sin haberlo sabido jamás. El vapor como técnica de cocción, las hojas vegetales como envolturas, el coco como ingrediente sagrado, la fruta dulce como ofrenda. El tamal mexicano no necesita transformarse para hacer ese viaje: solo necesita un nuevo relleno. Y el totomoxtle lo devuelve siempre a casa.

VERSIÓN 9

XOCO TAMALLI

El postre de los emperadores

Masa base: Gourmet Dulce Imperial (ver Las Masas) Envoltura: totomoxtle Rendimiento: 25 tamales dulces medianos Cocción: vapor, 1 hora

---

Hay tamales que alimentan pueblos enteros y otros que son concebidos para una mesa imperial iluminada apenas por fuego y cacao. *XOCO TAMALLI* pertenece a esta última especie: un tamal dulce construido desde la idea del lujo mesoamericano, donde el maíz y el chocolate vuelven a encontrarse no como alimento cotidiano, sino como ceremonia.

El nombre proviene del antiguo *xocolatl*, aquella bebida amarga reservada para nobles, sacerdotes y gobernantes. Pero aquí el cacao abandona la copa ritual y entra en el territorio del vapor, mezclándose con masa dulce, vainilla y nuez de Castilla hasta transformarse en una pieza de alta confitería tamalera.

La verdadera grandeza de este tamal no está en el exceso sino en el equilibrio entre dos mundos. El chocolate blanco aporta suavidad cremosa y voluptuosidad europea; el chocolate amargo mexicano devuelve profundidad, amargor elegante y memoria ancestral. Ambos permanecen parcialmente separados dentro del ganache, formando vetas oscuras y claras que recuerdan mármol líquido o tinta derramándose lentamente sobre un códice antiguo.

INGREDIENTES

Para la masa:

Ver proporciones en **Masa Gourmet Dulce** (Las Masas). Añadir además: 20 g de manteca de cacao pura fundida suavemente y 1 cucharadita de vainilla de Papantla. Reducir el azúcar glass a 150 g.

Para el ganache bicolor imperial:

- 350 g de chocolate blanco de buena calidad
- 150 g de chocolate amargo mexicano de Tabasco
- 250 ml de crema espesa o leche de coco espesa
- 50 g de mantequilla sin sal
- 120 g de nuez de Castilla
- 1 cucharadita de vainilla de Papantla
- ½ cucharadita de canela verdadera recién molida
- 1 cucharada de ron añejo oscuro o unas gotas de licor de naranja amarga
- 1 pequeña pizca de sal marina

Para el armado:

- Hojas de totomoxtle suavizadas en agua caliente
- Mantequilla de cacao o mantequilla derretida para barnizar

PREPARACIÓN

La masa. Preparar según las indicaciones de la Masa Gourmet Dulce incorporando la manteca de cacao fundida junto con la mantequilla acremada. Reposar veinte minutos.

El ganache bicolor. Tostar ligeramente las nueces de Castilla y trocearlas groseramente. Calentar la crema con la mantequilla sin permitir hervor violento. Dividir en dos recipientes. En uno incorporar el chocolate blanco troceado; en el otro el chocolate amargo mexicano. Agregar vainilla, canela, sal marina y ron añejo a ambas preparaciones. Mezclar suavemente hasta obtener dos ganaches sedosos y brillantes. Unir parcialmente sin integrarlos completamente, conservando vetas claras y oscuras visibles. Incorporar las nueces tostadas. Dejar enfriar hasta consistencia cremosa y firme.

Las hojas. Suavizar en agua caliente. Escurrir cuidadosamente. Barnizar muy ligeramente con mantequilla de cacao.

El armado. Extender aproximadamente 40 g de masa al centro de cada hoja. Colocar una cucharada generosa del ganache bicolor conservando visibles las vetas de chocolate. Cerrar formando cilindros compactos y elegantes.

La cocción. Acomodar verticalmente en vaporera. Cubrir con manta húmeda. Cocer aproximadamente una hora a fuego medio.

PRESENTACIÓN

Servir tibios. Abrir lentamente el totomoxtle frente al comensal para permitir que el aroma del cacao y la vainilla escape primero antes de revelar el interior. El ganache debe mostrarse parcialmente fundido con remolinos blancos y oscuros mezclándose entre las nueces. Acompañar

únicamente con chocolate amargo espeso poco azucarado o una pequeña copa de licor oscuro.

PERFIL SENSORIAL

El primer aroma es cacao, vainilla de Papantla y manteca de cacao impregnando la masa desde adentro. La textura de la masa es sedosa y ligera con un fondo de chocolate apenas perceptible. El ganache bicolor es la revelación: el chocolate blanco envuelve con suavidad cremosa mientras el chocolate amargo de Tabasco introduce profundidad, amargor elegante y memoria ancestral. Las vetas claras y oscuras producen sabores distintos en cada bocado. La nuez tostada aporta textura y nobleza conventual. La vainilla de Papantla cierra con un perfume largo y cálido.

CONCEPTO GASTRONÓMICO

El "Xoco Tamalli" imagina un encuentro que nunca ocurrió históricamente: el de los emperadores mexicas con el arte europeo del ganache. El *xocolatl* prehispánico era amargo, frío y espumoso, reservado para la nobleza guerrera. El ganache es suave, dulce y cremoso, nacido en la repostería francesa del siglo XIX. Dentro del totomoxtle, ambos mundos se funden en algo nuevo que no existía en ninguna de las dos tradiciones por separado. Esa es la definición exacta de este libro.

VERSIÓN 10

TAMALLI XOCHICAMOTLI

El dulzor del campo en la mesa imperial

Masa base: Gourmet Dulce (ver Las Masas) Envoltura: totomoxtle Rendimiento: 25 tamales dulces medianos Cocción: vapor, 1 hora

---

Hay postres que nacen del refinamiento y otros que nacen de la tierra. *TAMALLI XOCHICAMOTLI* intenta unir ambas dimensiones dentro de una sola hoja de totomoxtle: la fruta fresca del campo mexicano elevada hacia una repostería imperial imaginaria donde el vapor, el maíz y la crema dialogan con licor, café y perfume cítrico.

El nombre parece antiguo porque el platillo también quiere sentirse así: como un dulce ceremonial que hubiese podido existir en una corte imposible donde las cocinas indígenas y la confitería barroca novohispana hubieran aprendido a convivir siglos antes.

La masa gourmet dulce funciona aquí como un lienzo suave y tibio sobre el cual aparecen las fresas apenas compotadas, el queso cremoso perfumado con licor de café y la ligera sombra amarga del espresso. La verdadera clave está en el equilibrio: la acidez natural de la fresa despierta al maíz

dulce; el café oscurece discretamente el conjunto; el queso suavizado adquiere textura casi de cheesecake tibio; mientras una pequeña nota de naranja brillante atraviesa todo el postre como una luz aromática.

No es un tamal exuberante. Es un tamal seductor.

INGREDIENTES

Para la masa:

Ver proporciones en **Masa Gourmet Dulce** (Las Masas). Añadir además: 1 cucharadita de vainilla natural. Reducir el azúcar glass a 180 g.

Para la compota ligera de fresas:

- 700 g de fresas maduras cortadas en cubos medianos
- 80 g de azúcar blanca
- 40 g de azúcar mascabado
- 30 g de mantequilla sin sal
- 30 ml de licor de café
- 20 ml de espresso concentrado
- Ralladura muy fina de media naranja dulce
- 1 cucharadita de vainilla natural
- 1 pequeña pizca de sal marina
- 40 g de pistache o almendra ligeramente tostada y apenas troceada

Para la crema sedosa de queso y café:

- 350 g de queso crema
- 150 g de mascarpone o crema espesa
- 20 ml de licor de café
- 1 cucharadita de vainilla natural

Para el armado:

- Hojas de totomoxtle suavizadas en agua caliente

PREPARACIÓN

La masa. Preparar según las indicaciones de la Masa Gourmet Dulce incorporando la vainilla. Reposar veinte minutos.

La compota de fresas. Fundir la mantequilla en sartén amplia. Agregar las fresas y cocinar apenas unos minutos a fuego medio sin deshacerlas. Incorporar azúcar blanca y mascabado. Agregar el licor de café y el espresso. Cocinar únicamente hasta que los líquidos comiencen a integrarse y las fresas permanezcan jugosas y visibles. Añadir vainilla, ralladura de naranja y la pizca de sal. Retirar del fuego e incorporar el pistache o almendra tostada troceada. Dejar enfriar.

La crema de queso y café. Batir suavemente el queso crema con el mascarpone hasta textura ligera y sedosa. Agregar vainilla y licor de café. Reservar refrigerada.

Las hojas. Suavizar en agua caliente. Escurrir cuidadosamente.

El armado. Extender aproximadamente 40 g de masa al centro de cada hoja. Colocar encima una cucharada abundante de compota de fresas. Coronar con una cucharada pequeña de crema sedosa de queso y café. Cerrar formando cilindros compactos y elegantes.

La cocción. Acomodar verticalmente en vaporera. Cubrir con manta húmeda. Cocer aproximadamente una hora a fuego medio.

PRESENTACIÓN

Servir tibios. Abrir parcialmente el totomoxtle frente al comensal para permitir que el aroma de fruta caliente y café aparezca lentamente. La crema debe mostrarse apenas fundida entre las fresas jugosas y el maíz dulce. Acompañar con café de olla oscuro poco azucarado o cacao espeso semiamargo.

PERFIL SENSORIAL

El primer aroma es la fresa caliente mezclada con el café, la vainilla y el perfume del totomoxtle. La masa es sedosa y delicada con el dulzor equilibrado de la vainilla y el azúcar glass. La compota de fresas es brillante, ligeramente ácida y aromática con la nota oscura del espresso recorriéndola. La ralladura de naranja introduce un destello cítrico. La crema de queso y café es suave, untuosa y ligeramente alcohólica. El pistache tostado añade textura final. El resultado es elegante y seductor: el campo mexicano vestido para una mesa imperial imaginaria.

CONCEPTO GASTRONÓMICO

El "Tamalli Xochicamotli" es el cierre natural de este libro porque contiene en una sola preparación la lógica completa de *TAMALLI*: ingredientes del campo mexicano —fresa, maíz, vainilla— elevados hacia una repostería de autor mediante técnicas y aromas de influencia novohispana y contemporánea —queso crema, mascarpone, licor de café, espresso—, devueltos al origen por el vapor y el totomoxtle. El tamal no necesita rendirse ante ninguna repostería extranjera. Solo necesita escuchar bien lo que la tierra le ofrece.

VERSIÓN 11

TAMALLI DE CAJETA Y PIÑÓN

El susurro dulce del Virreinato

Masa base: Gourmet Dulce (ver Las Masas) Envoltura: totomoxtle Rendimiento: 25 tamales dulces medianos Cocción: vapor, 1 hora

---

Existen postres que pertenecen a la infancia y otros que parecen concebidos para mesas silenciosas iluminadas por velas, porcelana y vino dulce. *TAMALLI DE CAJETA Y PIÑÓN* es donde el maíz ancestral mexicano entra en diálogo con la repostería conventual novohispana y con la sensualidad lenta de los grandes postres virreinales.

Aquí la masa gourmet dulce deja de ser únicamente soporte y se convierte en una textura casi aterciopelada, húmeda y fragante, diseñada para sostener un relleno donde la cajeta, el rompope y el piñón construyen una arquitectura aromática profundamente mexicana.

La cajeta aporta profundidad caramelizada y láctea. El rompope introduce yema, vainilla y memoria monástica. El piñón añade nobleza resinosa, textura delicada y un perfume antiguo que parece provenir de cocinas ceremoniales desaparecidas hace siglos.

El verdadero secreto del tamal está en el equilibrio. Nada debe resultar excesivamente dulce. Nada debe volverse pesado. La intención es que cada bocado avance lentamente entre notas de leche caramelizada, vainilla, maíz cocido al vapor y nuez tibia.

No es un tamal para el bullicio. Es un tamal para el silencio elegante de la sobremesa.

INGREDIENTES

Para la masa:

Ver proporciones en **Masa Gourmet Dulce** (Las Masas). Añadir además: 1 cucharada de vainilla de Papantla. Reducir el azúcar glass a 180 g.

Para la crema imperial de cajeta y rompope:

- 350 g de cajeta de buena calidad
- 120 ml de crema espesa o leche evaporada
- 250 g de mascarpone o requesón fino muy seco
- 120 ml de rompope artesanal
- 1 cucharada adicional de vainilla de Papantla
- 1 pequeña pizca de sal marina ahumada
- 1 pequeña pizca de canela verdadera recién molida

Para los piñones tostados:

- 180 g de piñones mexicanos

Para el armado:

- Hojas de totomoxtle claras y flexibles suavizadas en agua caliente

---

PREPARACIÓN

La masa. Mezclar ambas harinas en una batea amplia. Agregar azúcar glass y sal. Incorporar la mantequilla acremada y trabajar hasta obtener textura uniforme. Añadir los huevos uno por uno mientras se continúa batiendo. Agregar lentamente la leche de coco y la vainilla. Batir hasta obtener una masa sedosa, húmeda y ligeramente aireada. Reposar aproximadamente veinte minutos antes del armado.

La crema imperial. Calentar suavemente la cajeta con la crema espesa o leche evaporada hasta obtener una textura más sedosa y ligera. Retirar del

fuego. Batir aparte el mascarpone o requesón fino hasta volverlo completamente cremoso. Incorporar lentamente el rompope. Agregar vainilla, canela y la mínima pizca de sal marina ahumada. Unir ambas preparaciones sin sobrebatir. El resultado debe ser una crema espesa, sedosa y aromática, nunca líquida. Refrigerar ligeramente antes del armado.

Los piñones. Tostar apenas unos segundos sobre sartén caliente, únicamente para despertar sus aceites aromáticos sin dorarlos intensamente. Dejar enfriar.

Las hojas. Suavizar en agua caliente. Escurrir cuidadosamente.

El armado. Extender aproximadamente 40 g de masa al centro de cada hoja. Colocar una cucharada generosa de crema imperial de cajeta y rompope. Distribuir encima algunos piñones tostados. Doblar cuidadosamente formando cilindros compactos y elegantes.

La cocción. Acomodar verticalmente en vaporera. Cubrir con manta húmeda. Cocer aproximadamente una hora a fuego medio hasta que la masa adquiera firmeza suave y el perfume de vainilla, cajeta y maíz impregne completamente el vapor.

PRESENTACIÓN

Servir tibios, nunca excesivamente calientes. Abrir lentamente el totomoxtle frente al comensal para permitir que los aromas de rompope, vainilla y cajeta aparezcan gradualmente. La crema interior debe mostrarse sedosa y apenas fluida entre los piñones calientes. Acompañar con café negro muy oscuro, chocolate semiamargo espeso o una pequeña copa de rompope artesanal frío.

PERFIL SENSORIAL

El primer aroma es la cajeta caramelizada mezclada con el rompope y la vainilla de Papantla, envueltos en el perfume vegetal del totomoxtle. La masa es sedosa y aterciopelada con una ligereza que contrasta con la densidad aromática del relleno. La crema imperial se presenta apenas fluida: láctea, caramelizada y suavemente alcohólica por el rompope. Los piñones tostados introducen textura resinosa y un perfume cálido que recuerda cocinas antiguas. La pizca de sal marina ahumada aparece al fondo como un contraste casi imperceptible que acentúa la dulzura sin dominarla. El conjunto avanza lentamente en el paladar: primero el maíz, después la cajeta, finalmente el piñón y la vainilla como memoria larga y persistente.

CONCEPTO GASTRONÓMICO

El "Tamalli de Cajeta y Piñón" es el tamal más novohispano del libro. La cajeta nació en los conventos de Celaya; el rompope en los conventos de Puebla; el piñón llegó con la cocina árabe y mediterránea que los frailes

trajeron consigo. Los tres ingredientes tienen historia conventual antes de tener historia popular. El maíz y el totomoxtle los devuelven a México de la única manera que importa: desde adentro, desde el vapor, desde la memoria más profunda de la cocina mesoamericana. El resultado es un tamal que imagina lo que habría ocurrido si las monjas novohispanas hubieran decidido convertir la tamalera en instrumento de alta repostería virreinal. Probablemente habrían llegado exactamente aquí.

EPÍLOGO

El vapor que no se apaga

Hay una imagen que resume mejor que ninguna otra lo que el tamal significa para México: la de una olla de vapor en la cocina de una abuela,

con el olor del maíz cocido impregnando cada rincón de la casa antes de que amanezca del todo.

Esa imagen tiene miles de años. Y todavía no ha desaparecido.

Las diez versiones de este libro son diez maneras distintas de escuchar ese vapor. Desde la monumentalidad del Zacahuil Macuiltépetl hasta la delicadeza imperial del Tamalli Xochicamotli. Desde el frijol negro y el epazote de los Tamales Pintos hasta el ganache bicolor del Xoco Tamalli. Desde las carnitas huastecas hasta la piña caramelizada del Pacífico imaginario. Todas comparten un hilo: la masa de maíz transformada por el calor, protegida por una hoja y abierta sobre la mesa como una promesa.

TAMALLI no pretende agotar el tema. El tamal mexicano es demasiado vasto, demasiado antiguo y demasiado vivo para caber en ningún libro. Lo que aquí se propone es simplemente un diálogo entre la tradición y la cocina de autor: un intento de escuchar la voz profunda del maíz mexicano sin pretender sustituirla por otra.

Porque el tamal no necesita que nadie lo reinvente.

Solo necesita que alguien lo siga abriendo sobre la mesa con el mismo respeto con que las abuelas lo hicieron durante milenios.

El vapor no se apaga. Sigue ahí, dentro de cada hoja, esperando.

Buen provecho.

Salvador Rangel Abud